

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»


Утверждаю
Директор ГПОУ «ИГК»
Баженова В.В.
«28» июня 2022 года


**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог
Форма обучения-очная
Нормативный срок обучения – 3 года и
10 месяцев на базе основного общего
образования
Профиль получаемого профессиональ-
ного образования естественно-научный

п. Приаргунск, 2022 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. Примерная структура образовательной программы

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Рабочая программа воспитания

5.4. Календарный план воспитательной работы

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Примерные программы профессиональных модулей

Приложение 2. Примерные программы учебных дисциплин

Приложение 3. Примерная рабочая программа воспитания

Приложение 4. Примерные оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234.

ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ПООП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ПООП СПО.

1.2. Нормативные документы для разработки ООП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 года, регистрационный № 33234 (далее ФГОС СПО).

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее - Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

Приказ Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Раздел 2 Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования: 5328 часа.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года на базе основного общего образования;
- не более чем на 1 год на базе среднего общего образования.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: **5328 часа**.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименования основных видов деятельности	Наименования профессиональных модулей	Сочетания квалификаций
		Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Осваивается

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Осваивается
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения	Осваивается
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1 Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
Общие компетенции		
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Умения: Реализовать полученную квалификацию в будущей Профессиональной деятельности
		Знания: Специфику будущей профессии; Сферу реализации полученных профессиональных навыков;
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Умения: Формулировать для себя содержание профессиональных задач по отношению к конкретным учебным дисциплинам; Находить оптимальные пути их решения
		Знания Теоретические основы дисциплин профессионального цикла
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Умения: предвидеть последствия неправильных действий; оценивать степень риска и принимать решения в нестандартной ситуации; предпринимать профилактические меры для снижения риска
		Знания:
ОК 04	Осуществлять	Умения: Формулировать для себя содержание профессио-

	поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	нальных задач на данном этапе; Выбирать пути решения профессиональных задач с учетом реализации программы личностного роста Знания: Приемы и способы отбора необходимой информации по профилю преподаваемых дисциплин; Основную учебную литературу по соответствующим дисциплинам
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Умения: Реализовать на практике навыки, приобретенные в процессе изучения соответствующих дисциплин; Использовать в повседневной профессиональной деятельности информационно-коммуникационные технологии Знания: Теоретические основы дисциплин, связанных с информационными технологиями;
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: Эффективно взаимодействовать со всеми субъектами образовательного процесса. Самоанализ и коррекция результатов собственной работы Знания: Теоретические основы психологии общения
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Умения: Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; Знания: Основы военной службы и обороны России;

		Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке; Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО.; Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
--	--	---

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО.2 расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; ПО.3 организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; ПО.4 подготовки мяса, тушек и мясных пороссят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; ПО.5 контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; У.2 принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; У.5 выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; У.6 обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: З.1 ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

		3.2 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; 3.3 виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; 3.4 основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; 3.5 требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; 3.6 требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; 3.7 способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; 3.8 основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; 3.9 методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; 3.10 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; 3.11 технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; 3.12 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; 3.13 способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; 3.14 актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; 3.15 правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; 3.16 требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канпе, легких и сложных холодных закусок. ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; ПО.2 расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО.3 проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; ПО.4 организации технологического процесса

	сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; ПО.5 приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО.6 сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; ПО.7 декорирования блюд сложными холодными соусами; ПО.8 контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; У.2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; У.6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; У.7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: 3.1 ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; 3.2 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; 3.3 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.4 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; 3.5 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; 3.6 требования к качеству готовых канапе, легких
--	--	--

		и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; 3.7 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; 3.8 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; 3.9 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; 3.10 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; 3.11 правила соусной композиции сложных холодных соусов; 3.12 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; 3.13 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 3.14 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; 3.15 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; 3.16 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.17 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; 3.18 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; 3.19 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.20 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.21 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; 3.22 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; 3.23 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
--	--	---

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<i>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</i> <i>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</i> <i>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</i> <i>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</i>	иметь практический опыт: ПО.1 разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ПО.2 организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; ПО.3 приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; ПО.4 сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; ПО.5 контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: У.1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.3 проводить расчеты по формулам; У.4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; У.5 выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; У.6 выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; У.7 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: 3.1 ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.2 классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; 3.3 классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; 3.4 классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; 3.5 методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 3.6 принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); 3.7 требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, исполь-
---	---	---

		зуемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; 3.8 требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; 3.9 основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; 3.10 основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; 3.11 методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; 3.12 варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; 3.13 варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; 3.14 ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; 3.15 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; 3.16 правила соусной композиции горячих соусов; 3.17 температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; 3.18 варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; 3.19 варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; 3.20 правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; 3.21 виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 3.22 технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; 3.23 технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; 3.24 гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.25 органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 3.26 правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
--	--	---

		3.27 технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; 3.28 правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; 3.29 варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; 3.30 традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; 3.31 варианты оформления тарелки и блюд горячих мисоусами; 3.32 температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; 3.33 правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; 3.34 требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; 3.35 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде; 3.36 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; 3.37 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить	иметь практический опыт: ПО.1. составления бухгалтерской отчетности и использования ее для анализа финансового состояния организации; ПО.2. составления налоговых деклараций, отчетов по страховым взносам во внебюджетные фонды и формы статистической отчетности, входящие в бухгалтерскую отчетность, в установленные законодательством сроки; ПО.3. участия в счетной проверке бухгалтерской отчетности; ПО.4. анализа информации о финансовом положении организации, ее платежеспособности и доходности; уметь: У1. отражать нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета имущественное и финансовое положение организации; У2. определять результаты хозяйственной деятельности за отчетный период; У3. закрывать учетные бухгалтерские регистры и

	приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	заполнять формы бухгалтерской отчетности в установленные законодательством сроки; У4. устанавливать идентичность показателей бухгалтерских отчетов; У5. осваивать новые формы бухгалтерской отчетности, выполнять поручения по перерегистрации организации в государственных органах; знать: 3.1. определение бухгалтерской отчетности как единой системы данных об имущественном и финансовом положении организации; 3.2. механизм отражения нарастающим итогом на счетах бухгалтерского учета данных за отчетный период; 3.3. методы обобщения информации о хозяйственных операциях организации за отчетный период; 3.4. порядок составления шахматной таблицы и оборотно-сальдовой ведомости; 3.5. методы определения результатов хозяйственной деятельности за отчетный период; 3.6. требования к бухгалтерской отчетности организации; 3.7. состав и содержание форм бухгалтерской отчетности; 3.8. бухгалтерский баланс как основную форму бухгалтерской отчетности; 3.9. методы группировки и перенесения обобщенной учетной информации из оборотносальдовой ведомости в формы бухгалтерской отчетности; 3.10. процедуру составления пояснительной записки к бухгалтерскому балансу; 3.11. порядок отражения изменений в учетной политике в целях бухгалтерского учета; 3.12. порядок организации получения аудиторского заключения в случае необходимости; 3.13. сроки представления бухгалтерской отчетности; 3.14. правила внесения исправлений в бухгалтерскую отчетность в случае выявления неправильного отражения хозяйственных операций; 3.15. формы налоговых деклараций по налогам и сборам в бюджет и инструкции по их заполнению; 3.16. форму налоговой декларации по ЕСН и инструкцию по ее заполнению; 3.17. форму статистической отчетности и инструкцию по ее заполнению;
--	---	---

		3.18. сроки представления налоговых деклараций в государственные налоговые органы, внебюджетные фонды и государственные органы статистики; 3.19. содержание новых форм налоговых деклараций по налогам и сборам и новых инструкций по их заполнению; 3.20. порядок регистрации и перерегистрации организации в налоговых органах, внебюджетных фондах и статистических органах; 3.21. методы финансового анализа; 3.22. виды и приемы финансового анализа; 3.23. процедуры анализа бухгалтерского баланса; 3.24. порядок общей оценки структуры имущества организации и его источников по показателям баланса; 3.25. порядок определения результатов общей оценки структуры активов и их источников по показателям баланса; 3.26. процедуры анализа ликвидности бухгалтерского баланса; 3.27. порядок расчета финансовых коэффициентов для оценки платежеспособности; 3.28. состав критериев оценки несостоятельности (банкротства) организации; 3.29. процедуры анализа показателей финансовой устойчивости; 3.30. процедуры анализа отчета о прибыли и убытках; 3.31. принципы и методы общей оценки деловой активности организации, технологию расчета и анализа финансового цикла; 3.32. процедуры анализа уровня и динамики финансовых результатов по показателям отчетности; 3.33. процедуры анализа влияния факторов на прибыль
--	--	--

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	иметь практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию; знать: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада,
--	---	--

		шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ	иметь практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения (бригады); ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); ПО.3 принятия управленческих решений; уметь: У.1 рассчитывать выход продукции в ассортименте; У.2 вести табель учета рабочего времени работников; У.3 рассчитывать заработную плату; У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; У.5 организовывать рабочие места в производ-

	исполнителями. ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	ственных помещениях; У.6 организовывать работу коллектива исполнителей; У.7 разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; У.8 оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; знать: 3.1 принципы и виды планирования работы бригады (команды); 3.2 основные приемы организации работы исполнителей; 3.3 способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; 3.4 дисциплинарные процедуры в организации; 3.5 правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; 3.6 нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; 3.7 формы документов, порядок их заполнения; 3.8 методику расчета выхода продукции; 3.9 порядок оформления табеля учета рабочего времени; 3.10 методику расчета заработной платы; 3.11 структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 7.1 Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования. ПК 7.2 Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы. ПК 7.3 Готовить и оформлять про-	иметь практический опыт: ПО.1 обработки, подготовки и использования сырья и приготовления блюд из него; ПО.2 подготовка кондитерского сырья к производству и приготовление простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий, простых отделочных полуфабрикатов и отечественных классических тортов и пирожных. уметь: У.1 обрабатывать сырьё и приготавливать полуфабрикаты из него; У.2 приготавливать и отпускать простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки; У.3 приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб и основные

	стые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки. Выполнение работ по профессии «Кондитер»: ПК 7.4 Готовить и оформлять простые хлебобулочные и основные мучные кондитерские изделия. ПК 7.5 Готовить и полуфабрикаты. использовать простые отделочные ПК 7.6 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	мучные кондитерские изделия; У.4 приготавливать простые отделочные полуфабрикаты; У.5 приготавливать и оформлять отечественные классические торты и пирожные. знать: 3.1 технологический процесс кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него; 3.2 технологический процесс приготовления и отпуска простых супов, соусов, блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюд из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучных блюд, салатов, холодных блюд и закусок, холодных и горячих сладких блюд и напитков; 3.3 технологический процесс приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба и основных мучных кондитерских изделий; 3.4 технологический процесс приготовления простых отделочных полуфабрикатов; 3.5 технологический процесс приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных.
--	---	--

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского об-	ЛР 3

щества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР9
Забочащийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Л13. Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.	ЛР13
Л14. Приобретение обучающимся навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.	ЛР14
Л15. Уважительные отношения обучающихся к результатам собственного и чужого труда.	ЛР15
Л16. Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.	ЛР16
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работо-	

дателями	
Л17. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные для Забайкальского края	
Л18. Принимающий, сохраняющий и приумножающий культурное наследие, духовное богатство и ценности народов Забайкальского края	ЛР18
Л19. Желаящий жить и работать во благо развития Забайкальского края, принимающий активное участие в решении проблем региона.	ЛР19
Л20. Проявляющий ответственное отношение к природе Забайкальского края, демонстрирующий высокий уровень экологической воспитанности, осознающий личную ответственность в деле сохранения природы.	ЛР20

Раздел 5. Структура образовательной программы
5.1 Учебный план 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной (аудиторной) нагрузки по курсам							
								и семестрам (час.В семестр)							
			максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная		I курс		II курс		III курс		IV курс		
					всего занятий	в т. ч.		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем. .	8 сем.
						ЛПЗ	курсовых ра- бот (проектов)	17 нед. (17)	22 нед. (22)	8 нед. (17)	15 нед. (23)	16 нед. (16)	22 нед. (24)	12 нед. (16)	10 нед. (13)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ОУД.00	Общеобразовательный цикл	Зз/8дз/Зэ	2105	701	1404	94	0	612	717	0	0	0	39	14	22
ОУД.01	Русский язык и литература	э	293	98	195	24		98	97						
ОУД.02	Иностранный язык	дз	175	58	117			68	49						
ОУД.03	Математика: алг., нач. мат.ан., геометрия	э	234	78	156			68	88						
ОУД.04	История	дз	175	58	117			68	49						
ОУД.05	Физическая культура	з	175	58	117			51	66						
ОУД.06	ОБЖ	дз	105	35	70			34	36						
ОУД.07	Информатика	дз	150	50	100			34	66						
ОУД.08	Физика	дз	145	48	97	8		34	63						
ОУД.09	Химия	дз	162	54	108	29	20	51	57						
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)	дз	162	54	108			34	74						
ОУД.11	Биология	э	108	36	72	19		36	36						
ОУД.12	География	дз	108	36	72	14		36	36						

ОУД.13	Экология	з	54	18	36								14	22	
ОУД.14	Основы эффективного трудо- устройства	з	59	20	39								39		
	Обязательная часть циклов ОПОП	2з/25дз/12э/7эк	4455	1539	3924	951	0	0	75	612	828	576	825	562	446
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	1з/3дз/0Э	711	291	420	160	0	0	0	160	90	86	44	24	16
ОГСЭ.01	Основы философии	з	72	24	48	0				48					
ОГСЭ.02	История	дз	72	24	48	0				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	дз	243	81	162	0				48	60	54			
ОГСЭ.04	Физическая культура	дз	324	162	162	160				16	30	32	44	24	16
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/1дз/2э	312	104	208	45	0	0	0	68	72	39	29	0	0
ЕН.01	Математика	э	104	34	70	20				34	36				
ЕН.02	Экологические основы при- родопользования	э	102	34	68							39	29		
ЕН.03	Химия	дз	106	36	70	25				34	36				
П.00	Профессиональный цикл		3432	1144	3296	746	0	0	75	384	666	451	752	538	430
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1з/7дз/3э	1048	349	699	178	0	0	75	153	184	287	0	0	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производ- стве	дз	63	21	42	10				42					
ОП.02	Физиология питания	э	162	54	108	20			25	42	41				
ОП.03	Организация хранения и кон- троль запасов сырья	дз	51	17	34	8						34			
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятель- ности	э	93	31	62	26					25	37			
ОП.05	Метрология и стандартизация	дз	73	24	49	12			25	24					
ОП.06	Правовые основы профессио- нальной деятельности	дз	54	18	36	0						36			
ОП.07	Основы экономики, ме- нежмента и маркетинга	э	141	47	94	20					26	68			

ОП.08	Охрана труда	з	54	18	36	0					36				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	дз	102	34	68	34						68			
ОП.10	Технологическое оснащение и организация рабочего места	дз	180	60	120	38				20	56	44			
ОП.11	Калькуляция и бухгалтерский учет в общественном питании	дз	75	25	50	10			25	25					
ПМ.00	Профессиональные модули	0з/14дз/7э/7эк	2384	795	2597	568	0	0	0	231	482	164	752	538	430
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	эк	408	136	380	108	0	0	0	0	0	164	216	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	э	408	136	272	108						128	144		
УП.01.	Учебная практика	дз			72							36	36		
П.П.01	Производственная практика	дз			36								36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	эк	177	59	226	42	0	0	0	0	0	0	226	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	177	59	118	42							118		
УП.02	Учебная практика	з			72								72		
ПП.02	Производственная практика	з			36								36		
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ЭК	468	156	456	78	0	0	0	0	0	0	310	146	0
МДК.03.01.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	э	468	156	312	78							238	74	
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ			108								72	36	
ПП.03.01	Производственная практика	дз			36									36	

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ЭК	426	142	428	146	30	0	0	0	0	0	0	392	36
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	э	426	142	284	146	30							284	
УП.04	Учебная практика	дз			108									108	
ПП.04	Производственная практика	дз			36										36
ПМ. 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ЭК	216	72	252	40	0	0	0	0	0	0	0	0	252
МДК 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	216	72	144	40									144
УП.05	Учебная практика	дз			72										72
ПП.05	Производственная практика	дз			36										36
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения	ЭК	105	35	142	38	0	0	0	0	0	0	0	0	142
МДК 06.01	Управление структурным подразделением организации	э	105	35	70	38									70
УП.06	Учебная практика	дз			36										36
ПП.06	Производственная практика	дз			36										36
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		584	195	713	116	30	0	0	231	482	0	0	0	0
МДК 07.01	Технология выполнения работ по профессии "Повар"	э	584	195	389	116	30			123	266				
УП.07	Учебная практика	дз			216					108	108				
ПП.07	Производственная практика	дз			108						108				
ИТОГО		5э/33дз/15э/7эк	6560	2240	5328	1045	80	612	792	612	828	576	864	576	468
ПДП	Преддипломная практика		4 нед												4 нед

ГИА	Государственная итоговая аттестация		6 нед										6 нед
Консультации на учебную группу по 4 часа в год на 1 человека Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки Выполнение дипломного проекта (работы) с 18 мая по 13 июня (всего 4 недели) Защита дипломного проекта (работы) с 15 июня по 27 июня (всего 2 недели)				Всего	дисциплин и МДК	612	792	504	612	540	612	396	252
					учебной практики	0	0	108	108	36	180	144	108
					производств. практики	0	0	0	108	0	72	36	108
					преддипломн. практики	0	0	0	0	0	0	0	4 нед
					экзаменов	0	3	0	3	3	3	2	2
					дифф. зачетов	0	8	3	3	5	4	2	5
					зачетов	0	0	1	1	0	1	0	1

5.2. Календарный учебный график

5.2.1. По программе подготовки специалистов среднего звена

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	31	6	3	0	1	0	11	52
III курс	32	6	2	0	2	0	10	52
IV курс	18	7	4	4	2	6	2	43
Всего	120	19	9	4	7	6	34	199

5.3. Рабочая программа воспитания

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
 - организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
 - формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
 - усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.
- 5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 3.

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы

6.1.1. Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Кабинеты:

русского языка и литературы;
математики;
общественных наук;
ОБЖ;
Информатики;
Физики;
естественнонаучных дисциплин;
социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий и баз практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

6.1.2.2. Оснащение баз практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ.

Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик:
учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки каждый обучающийся обеспечен доступом в сеть Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Колледжа обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В читальном зале библиотеки колледжа для обучающихся доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компью-

терные базы данных, учебники, учебно-методические пособия, словари, периодические издания по электронике и социальной тематике.

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Все студенты и преподаватели имеют доступ в INTERNET-сеть через компьютерные кабинеты колледжа, библиотеки.

Для обеспечения обучения по данной ППССЗ с использованием элементов дистанционного обучения используются дистанционные образовательные ресурсы:

- Дистанционная платформа <http://zabedu.ru/>

Обеспечен доступ к информационным ресурсам через каналы:

- к электронному федеральному portalу «Российское образование» <http://www.edu.ru>,

- к электронным информ. ресурсам РГБ <http://www.rsl.ru>,

- к электронным информ. ресурсам Российской Национальной библиотеки <http://www.nlr.ru>, <http://www.inion.ru/>,

- к информационной системе «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>

- к глобальным поисковым системам <http://www.google.com/>, <http://www.yahoo.com/>,

- <http://search.msn.com/>, <http://www.gnpbu.ru>

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

6.3.1. Условия организации воспитания *(определяются образовательной организацией)*

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)

- массовые и социокультурные мероприятия;

- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;

- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;

- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;

- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);

- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);

- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

6.4.1. Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте

«Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда

и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 24 сентября 2015 г., регистрационный № 38993).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.5. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

6.5.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы.

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям и укрупненным группам профессий, утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации определяется Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная (итоговая) аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения программы в полном объеме и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Целью Государственной (итоговой) аттестации (ГИА) является установление соответствия имеющихся (продемонстрированных) в процедуре оценки профессиональных и общих компетенций требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО ГИА проводится ГЭК, которые создаются Колледжем по каждой реализуемой образовательной программе СПО.

В состав государственной экзаменационной комиссии входят от 5 до 7 человек. ГЭК формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы

Группа разработчиков

Димова Олеся Александровна, заместитель директора по учебно-производственной работе.
Дружинина Татьяна Юрьевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе
Вторушина Эрикназ Аваговна, заместитель директора по научно-методической работе.